

RECETA DE COCINA Por al "chef" Condorial

ARROZ A LA VALENZUELA

Amigas lectoras, agul me tienen nuevamente dispuesto siempre a darles una nue-

Sa trata esta vez de un guisa barato y sabrasistmo, con el cual ustedes quedarán como reinas, sobre tode a la hora de almuerzo, cuando vuestros hombrecitos lleguen va receta en el arte culinario.

Como su nombre la indica, el arroz a la Valenzuela es a base de arroz. Este la puede obtener erma ratalmente gratutta a la santa de los iglestas, cuando nay casamientos. Fidel. Enten-En una olla grande se hace hervit agua de cuba hasta que se le quite el elect a pressure. No importo que se la prosta calculando un outedo ner parsona. No importo que se la sena el erroz, calculando un outedo ner parsona. en forma totalmente gratuita a la salida de las iglesias, cuando hay casamientos. del trabajo como orangutanes a devorarse tado. ces se le echa el arros, calculando un puñado por parsona. No importa que en el arros, calculando un puñado por parsona. No importa que en el arros, calculando un puñado por parsona. No importa que en el arros, calculando un puñado por parsona. No importa que en el arros, calculando un puñado por parsona. No importa que en el arros, calculando un puñado por parsona. No importa que en el arros, calculando un puñado por parsona. No importa que en el arros, calculando un puñado por parsona.

papeles, colillas de cigarrillo, palos de fosforas, hojas secas o un billete sucio, Todo se revuelve cen uno rucharo de madera de harrara Cuando el arraz esté bien cacida y el agua se haya evaporado, se le van agregando los siquientes articules de primera necesidad, por orden numérico: choritos, ancheas, chalgas, camara per del rio Manarho, locar finar pinario mativo Manalegoral, accitungo chulesan de primera necesidad.

nes del río Mapocho, locos (por ningún motivo Napoleones), aceitunas, chuletas de chancho eléctricos chortestes polos de cultimos de chancho eléctricos chortestes polos de cultimos de chancho eléctricos chortestes polos de cultimos chures de chancho eléctricos con contratos de cultimos chures de cultimos chures de chancho eléctricos con contratos de cultimos chures de contratos de cultimos chures de cultimos chures de contratos de cultimos de cultimo nes del 110 mapoeno, locos (por ningun motivo Napoteones), acesunas, chuistas de trancho electros, charicitos, pollo de gallina clueca, aji verde, traccitos de baldosas con azulejos, pimentón, cel de maprallo, polvos desaderantes y respondentes de pared que historia. con una cuchara de madera de barraca,

Después que todo esté cocinado, ol contanido de la olla se traslada a una budinera y ésta se Pone al horno, una vez retiradas las empanadas que están ahi. Maniéngase el guiso en el horno durante das hornos discomos que están anacember nere serente el successor de el horno durante das hornos discomos que están anacember nere serente el successor de el hornos de están al successor de el hornos de h moncallo, polvos desoderantes y rospodura de pared con bismuto. pone at norms, una vez retirogas las empanagas que estan ani, maniengase el guiso en el normo no durante dos horas, tiempo que usted puede aprovechar para terminar el swedter de su morido, en durante dos horas, tiempo que usted puede aprovechar para terminar el swedter de su morido. no aurante dos naras, tiempo que ustea puede aprovechar para terminar el swedter de su mondo, empezado hace varios inviernos. Retire la budinera del horno y con un cincel y un martillo quitele la puede del horno y con un cincel y un martillo quitele.

A los españoles les agrada mucho este plato, pero ellos lo llaman arroz a la volenciana, pero ellos los españoles la llaman arroz a la volenciana, pero ellos los españoles la llaman arroz a la volenciana, pero ellos los españoles la llaman arroz a la volenciana, pero ellos la llaman arroz a la volenciana, pero ellos llaman arrox a llama porque la cocinera tiene que llamarse Valencia. También la llaman paella, però éste es par ella parte de llamarse valencia. nada más... El que les acabo de enseñar el absolutamente chileno y se lloma arroz a la valen-Jamas resultaria un arrox a la González, a la Muñoz Garcia, Larrain, trarrézabal o Pantoja. zuela, porque la cocinera tiene forzasomente que flamorse Valenzuela. El ideal es que la cocinera de este arroz sea una fetronila, Ermelinda o una Dorolisa. En to quemado

ningún caso una Lucy, Mary, Susy o Daley Yalenzuela.

Seria atroz con arroz...



Poly PRESENTA:

"CONDORICO"













AUTOSERVICIO





L-643







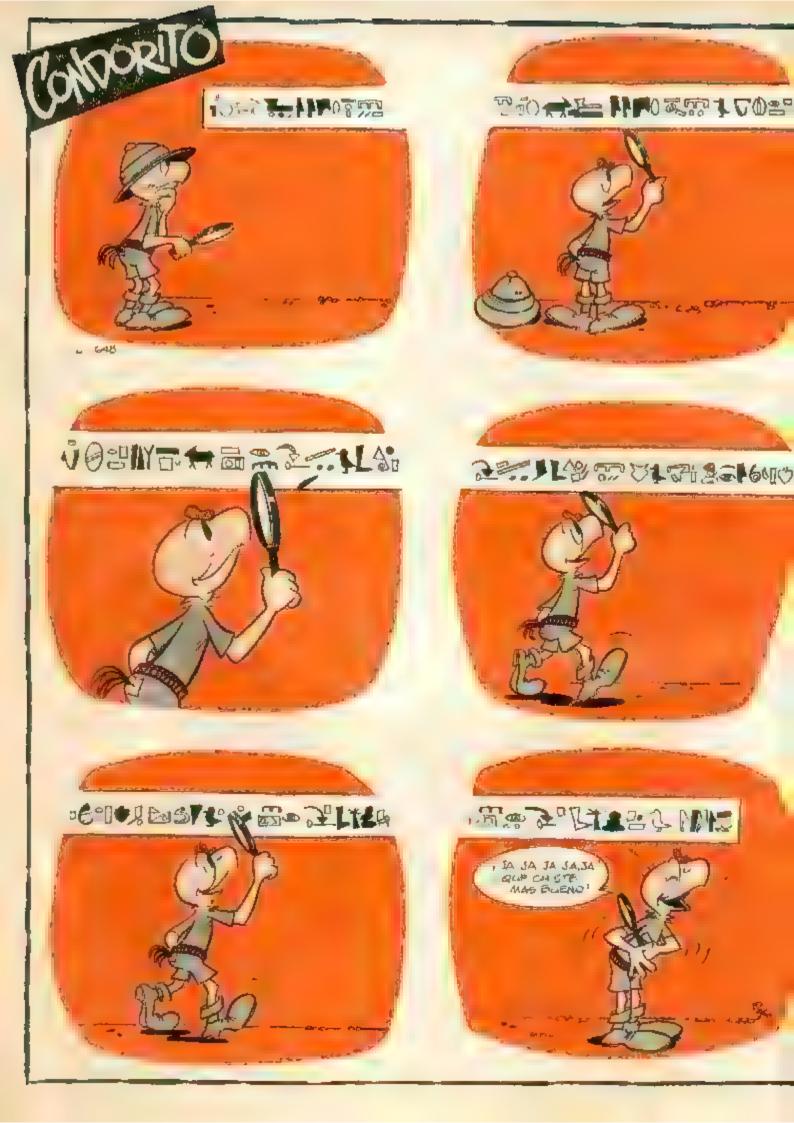




























CLINITINOS

































CONTINUA

















CONTINUA



























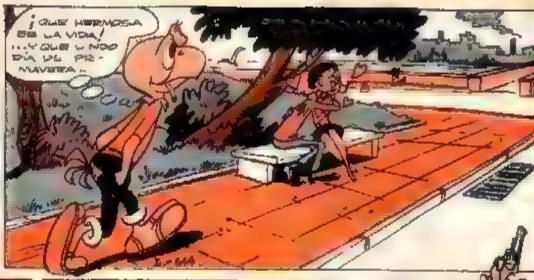


















































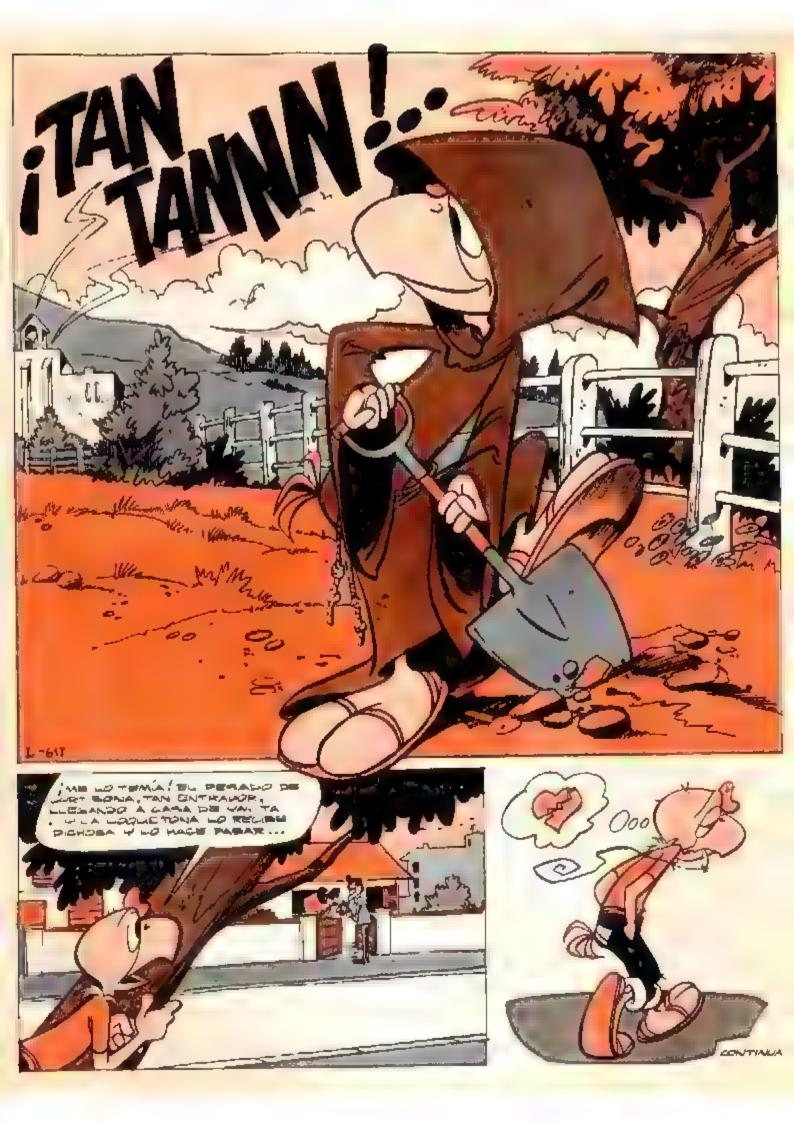


















MERETLO SETO ...
AN VIDA NO TIENE SENTIDO EN TENTA... / HIP!



HEMOS TAME ON NOS
HEMOS MALI - HE !!!
LONDORITO, DESDE QUE NOS SANAMOS LA CUPA DEL MUNDO...
NO HEMOS ENCONTRADO









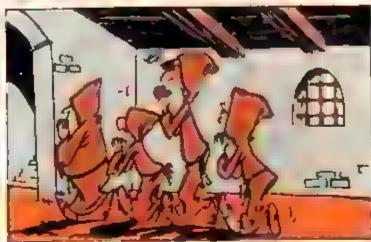














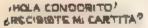














SOLE SEMEDIOS, HOMBRE ?



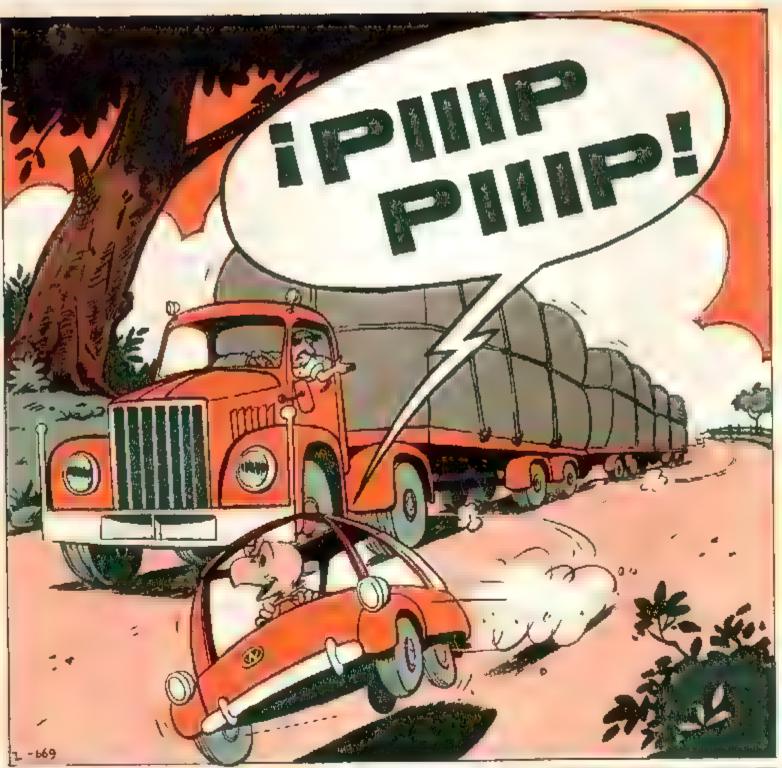


IGUE AGRADECES HOMBRE!



(PERO HOMBRE & LD GJE VOTE ENVIÉ ERA UNA TARJETA DEGLÁN... DOTE JN FELIZ AÑO MJEVO!

























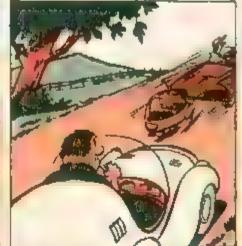
























CONTINUA





















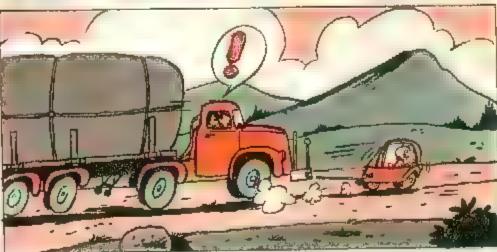




































CONTINUA ...

































































































- ; CABALLEROS, BIENVENIDOS A LA ISLA DE ELBA !...

eso que llaman























































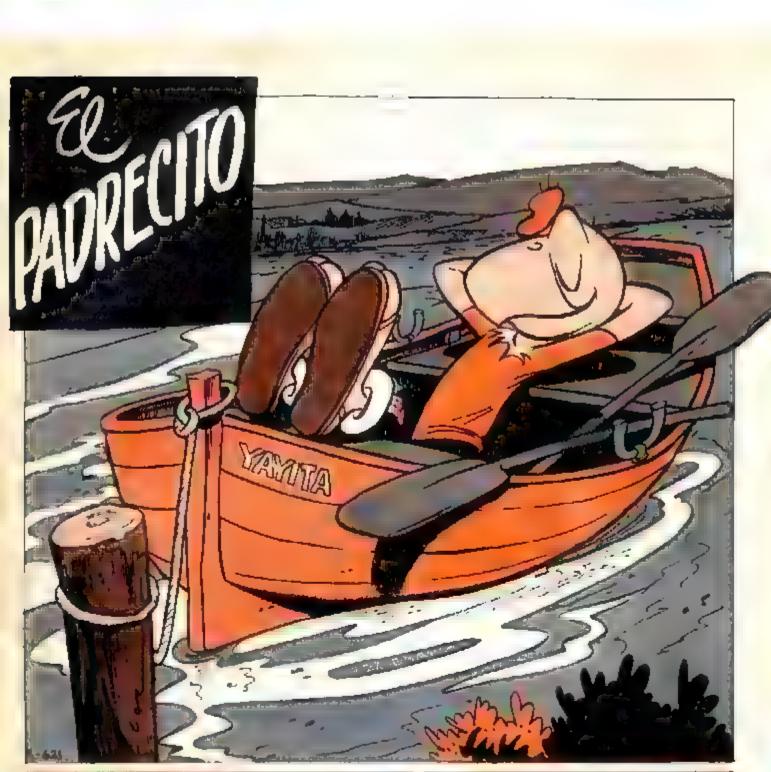






LOS COMESTIBLES, PORQUE ESTA COMIDA TIENE OCHO MESES: IEN VEZ DE MAVO-NEGA YIENE QUE VENDER DICIEMBRE-NEGA!...

















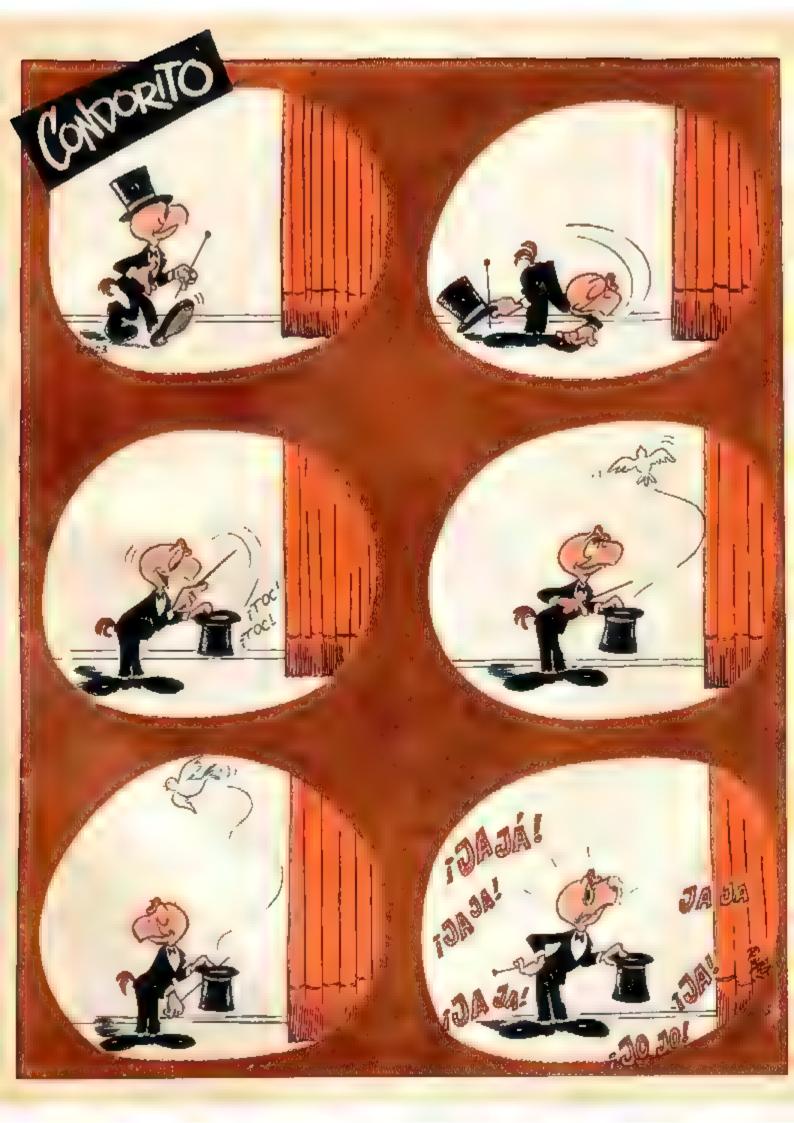












































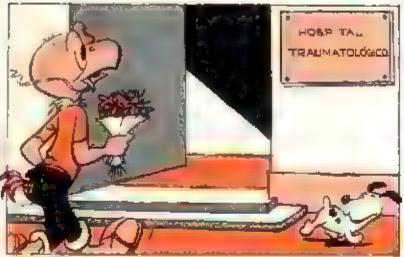


SHACIAE,













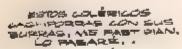
















SUPPONDED OUT SE UE OUTTERAN LOS DESEROS DE ANDRE CALHPORTEAN POSE, CON SU PORD A





























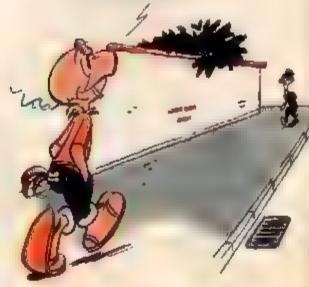








ANI VIENE ANDRADE, MI AMIBO ESCRITOR





CLARO, EN VEZ-DE MATAR A LA HERDÍNA DE UNA PUÑALADA, LE DARÚ UN BALAZO. ASÍ LA GENTE DESPERTA Y PODRÍA VER EL FINAL

































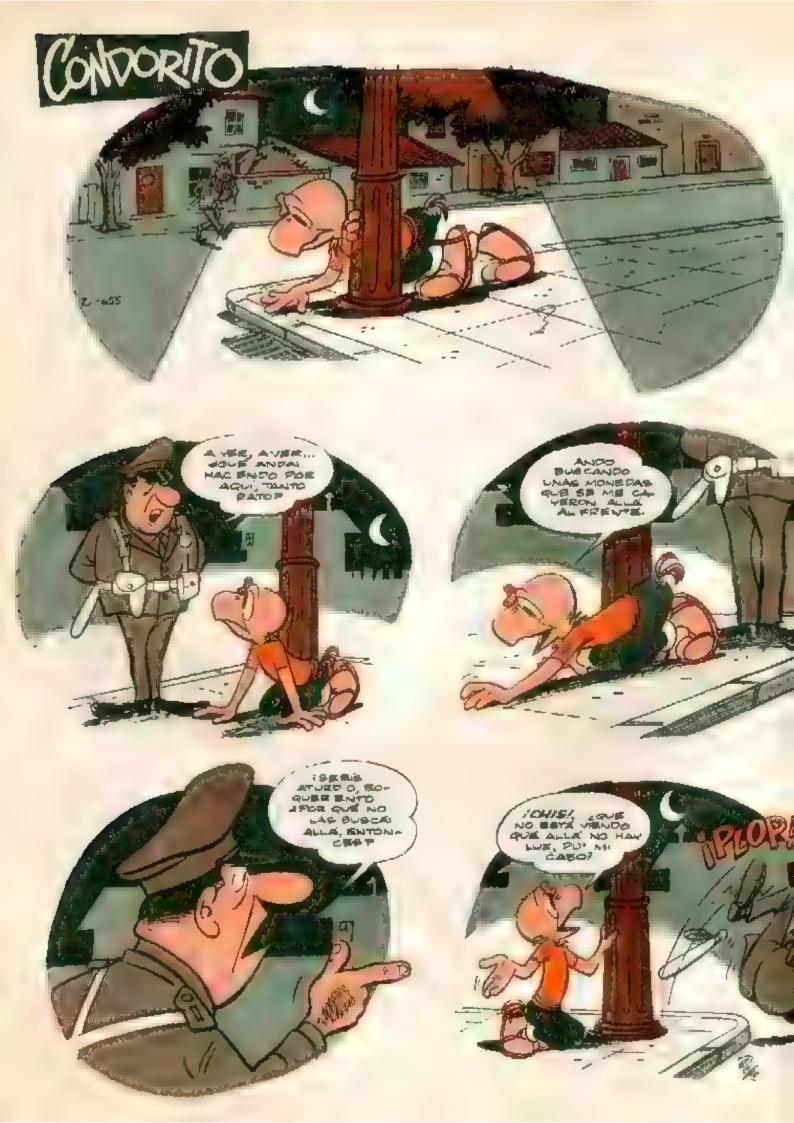


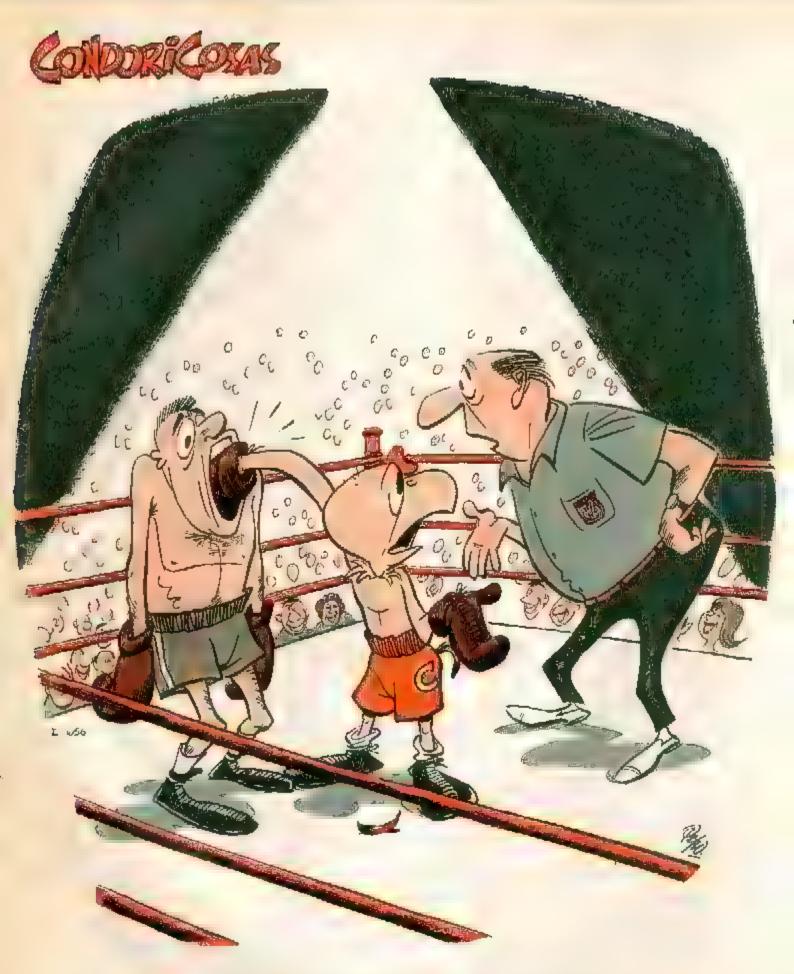




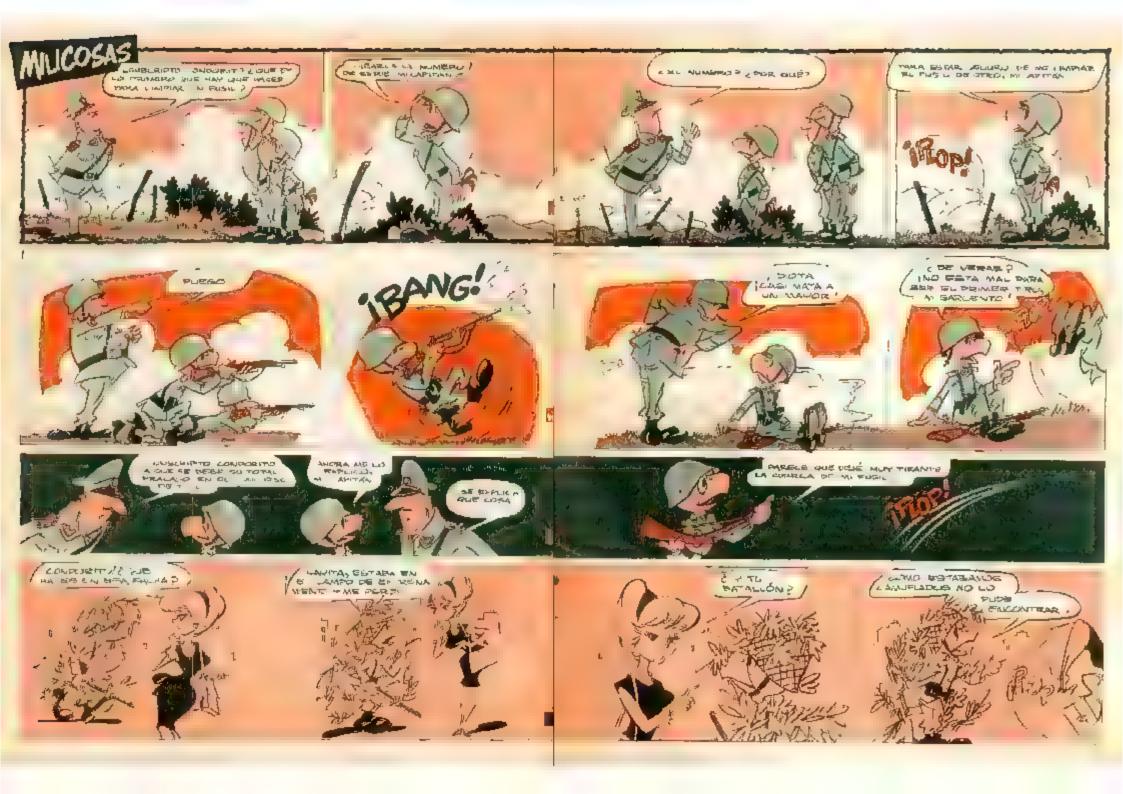


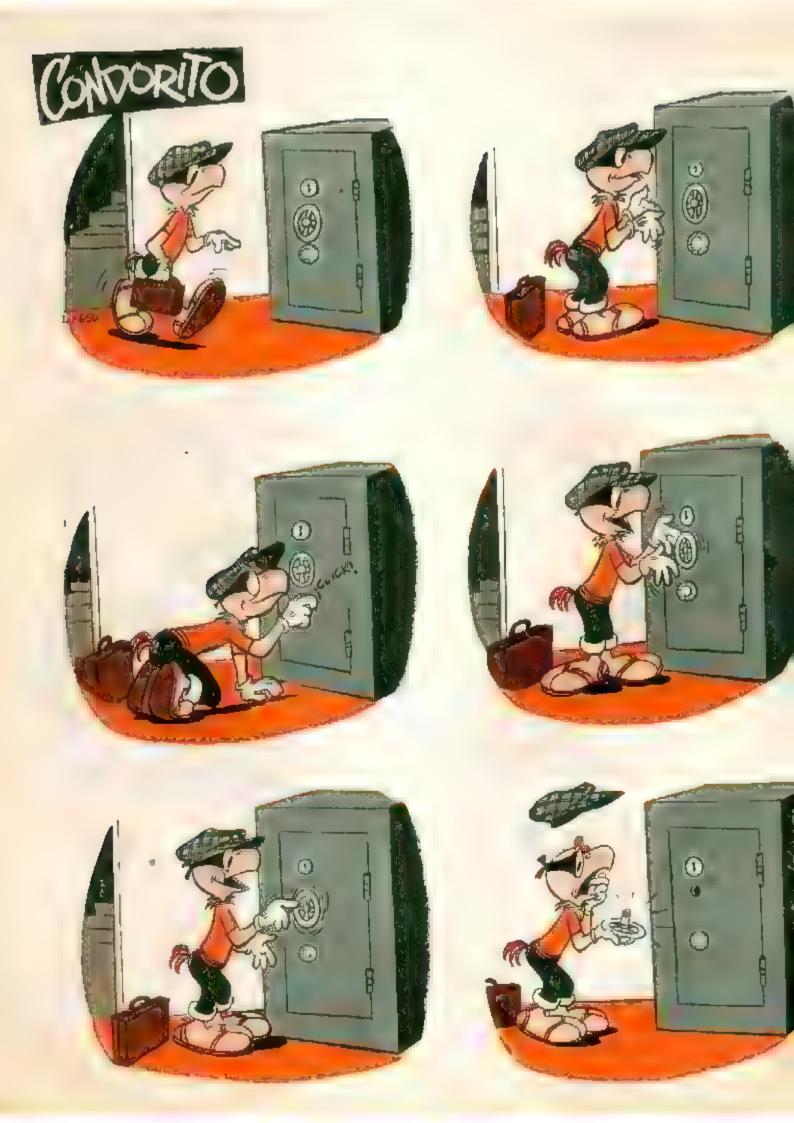


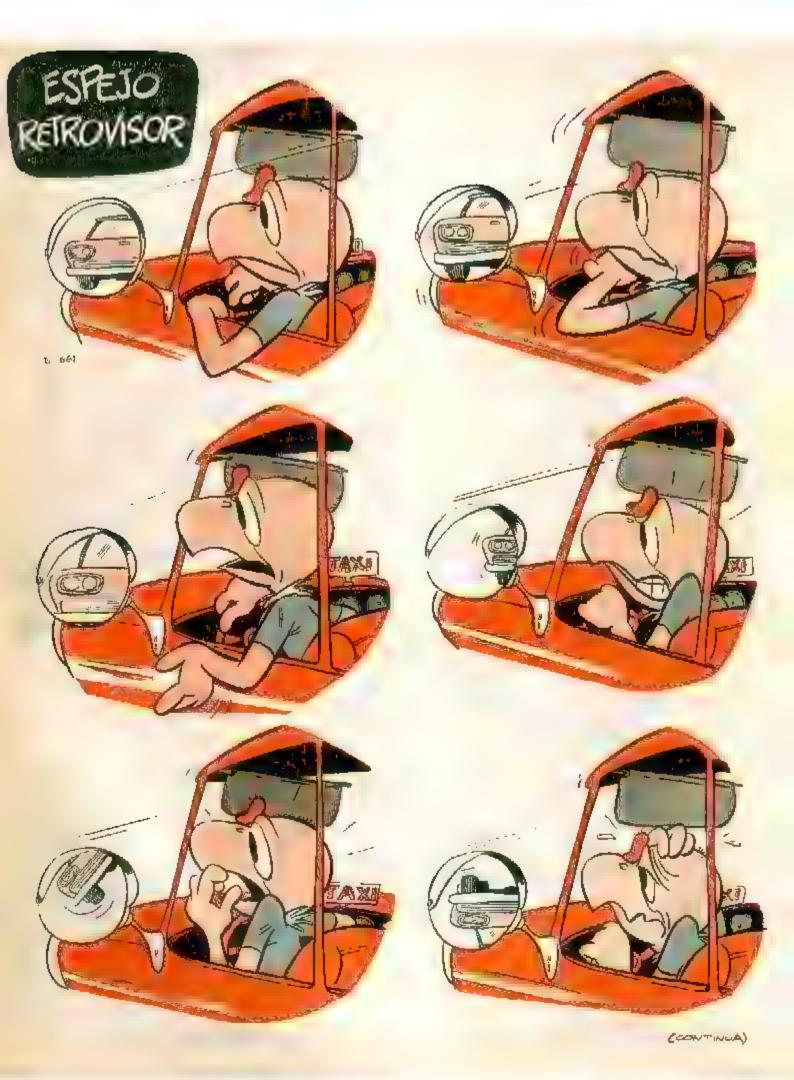




TIPO SE PONGA A BOSTEZAR EN PLENA PELEA!..































TOMB AQUI ESTA'



































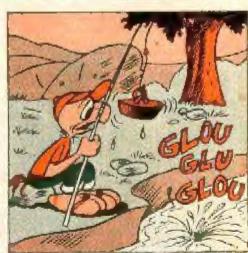


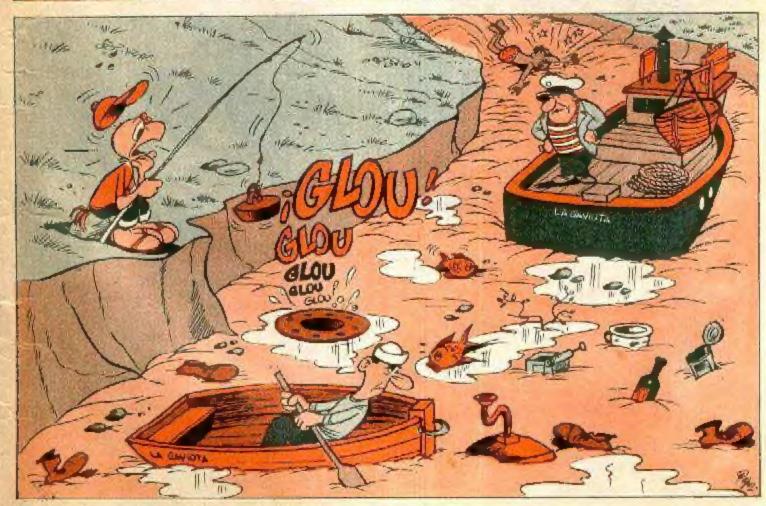
















EL CARNERO

El carnero es el más carnero de todos los animales. En Chile abundan mucho, sobre todo en tiempo de elecciones. Antes eran muy baratos. Se vendian par una empanada y una botella de vino. Ahora exigen, además, dos billetes de 50 lucas.

El carnero es entero de carne, pero forrado en un abrigo de lana Turner. Es un animal pacífico, pero se pone belicoso cuando ve a una persona agachada. Embiste como un ariete, empleando sus cuernos enroscados en forma de espiral, y el niño, el caballero o la señora agachados deben poner "esa parte" en salmuera durante varios días.

El carnero es el inventor de la "vuelta de carnero". Todos los tanles de circo la han imitado.

Al carnero le gustan las cabras. Si ésta es macanuda y usa minifalda, la disputa con su rival a lo mero macho y a topón limpio hasta sacarse chispas de los cuernos.

La señora del carnero es la oveja. Ellas miran en menos a las cabras, porque éstas son siempre tan pobres.

En el verano todos los carneros se quitan sus gordos abrigos para que los humanos rellenen colchones.

Tengo un amigo perlodista que no es carnero, pero que se llamo Carneiro.

El signo zadiacal de los carneros es Aries, por eso todos ellos nacen entre el 21 de marzo y el 20 de abril.

La carne de carnero es comestible, pero hay que tener muy buenos dientes y propios para servirse una cabeza, par ejemplo, parque los cachos son durísimas.

Hay personas que tienen "ojos de carnero degollado". Mi tía Malvina tenía unos ojos así, pero no murió degollada, sino porque pisá una culebra...

